

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**



**ТОМСКИЙ ИНСТИТУТ
ПЕРЕПОДГОТОВКИ КАДРОВ
И АГРОБИЗНЕСА**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Технология переработки и хранения продукции животноводства»

Рассмотрено и одобрено
на заседании Педагогического совета
(Протокол № 3 от 18.02.2025 г.)

Томск 2025

1. Общая характеристика дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

1.1. Нормативно-методические основы разработки программы

Программа разработана с учетом требований следующих нормативных документов:

- Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 (с изменениями и дополнениями);
- Постановление Правительства РФ от 10 апреля 2023 г. N 580 «О разработке и утверждении профессиональных стандартов»;
- Методические рекомендации-разъяснения по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2015г. N ВК-1032/06 ;
- Профессиональный стандарт «Животновод», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27 июня 2018 года N 417н;
- Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 14 июля 2020 года № 423н;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования-бакалавриат по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 972 (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования-бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669;
- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 года № 602н;
- Устав ФГБОУ ДПО ТИПКиА.

1.2. Цель реализации данной дополнительной профессиональной программы

Цель – формирование профессиональных компетенций специалистов в сфере технологии переработки и хранения животноводческой продукции, оценке качественных показателей сырья и готовой продукции.

1.3. Планируемые результаты обучения

Программа направлена на освоение следующих профессиональных компетенций

Вид компетенции	В результате изучения учебной дисциплины слушатели должны		
	Знать:	Уметь:	Владеть:
Общепрофессиональные компетенции			
способность реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в	современные технологии переработки и хранения продукции животноводства	разбираться в технологиях переработки и хранения продукции животноводства, использовать в	навыками реализации и применения современных технологий переработки и хранения продукции

профессиональной деятельности		практической деятельности современные технологии переработки и хранения продукции животноводства	животноводства
Профессиональные компетенции			
способность реализовывать технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	современные технологические процессы хранения и переработки продукции животноводства, новинки в области пищевых технологий, пищевых добавок	применять на практике новейшие достижения технологий в области переработки и хранения продукции животноводства, применении пищевых добавок, подбирать режимы технологической обработки сырья	навыками поиска новейших разработок в области производства мясной продукции, применения пищевых добавок, проведения технологических процессов переработки продукции животноводства и др.
способность организовать работы по обеспечению качества и безопасности сельскохозяйственного производства и продукции	основы организации, методы контроля качества и безопасности сырья и продукции животноводства	организовывать контроль качества и безопасности сырья и продукции животноводства	навыками организации контроля качества и безопасности сырья и продукции животноводства

В результате повышения квалификации слушатели должны

Знать:

- способы подготовки сырья к переработке и их эффективность;
- основные технологии переработки продукции животного происхождения;
- технологии хранения, применяемые сооружения и оборудование для хранения продукции животноводства;
- процессы, аппараты и оборудование перерабатывающих производств;
- особенности контроля качества и безопасности сырья и продуктов переработки;
- основы стандартизации и сертификации продукции животноводства;
- применяемые в перерабатывающей промышленности современные цифровые технологии.

Уметь:

- определять последовательность и параметры проведения технологических операций по подготовке сырья к переработке;
- проводить технологические расчеты;
- вести основные технологические процессы переработки продуктов животного происхождения;
- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций переработки продуктов животного происхождения;
- составлять линии производственного оборудования для выполнения основных технологических процессов переработки животноводческой продукции;
- осуществлять контроль качества и безопасности сырья и продуктов переработки;
- искать и применять нормативную документацию (ТР ТС, ГОСТы, СанПиНы и др.).

Владеть:

- навыками разработки технологий переработки продуктов животного происхождения с целью обеспечения их высокого качества и сохранности;
- навыками проведения технологических расчетов;
- основными технологическими процессами переработки продуктов животного происхождения;
- навыками контроля технологических параметров и режимов переработки продукции животноводства;
- способами хранения продукции животного происхождения;
- навыками работы с нормативными документами;
- приемами подбора и эксплуатации основного технологического оборудования при переработке и хранении продукции животноводства.

**2. Содержание дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации****2.1. Учебный план**

Категория слушателей – специалисты агропромышленного комплекса, перерабатывающих предприятий, главы и члены КФХ, ЛПХ и другие заинтересованные лица.

Объем программы: 180 часов.

Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Аудиторные занятия		Самост. работа	Форма контроля
			Лекции	Практ. занятия		
1.	Технология переработки мяса	30	18	4	8	опрос
2.	Технология переработки молока	30	18	4	8	опрос
3.	Технология переработки яиц	6	2		4	
4.	Технология хранения продукции животноводства	14	10		4	опрос
5.	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	20	14		6	опрос
6.	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	14	10		4	
7.	Оборудование перерабатывающих производств	20	14		6	опрос
8.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	14	10		4	
9.	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	16	12		4	
10.	Стандартизация и сертификация продукции животноводства	12	10		2	опрос
11.	Развитие цифровых технологий в хранении и переработке продукции животноводства	2	2			
Итоговый контроль		2				зачет
ИТОГО		180	120	8	50	2

3. Тематический план дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

Тема 1. Технология переработки мяса (30 часов)

- общие понятия о качестве мяса;
- основные требования к подготовке, транспортировке и сдаче убойных животных;
- последовательность и состав технологических операций переработки скота и птицы;
- общая характеристика колбасных, соленых и копченых изделий;
- технология консервирования мяса и мясных продуктов;
- вторичное мясное сырье и его переработка.

Тема 2. Технология переработки молока (30 часов)

- химический состав молока;
- первичная обработка молока;
- санитарная обработка технологического оборудования и тары;
- ассортимент кисломолочных напитков;
- технология производства сливочного масла, сыров, мороженого, молочных консервов;
- технология переработки вторичных молочных продуктов.

Тема 3. Технология переработки яиц (6 часов)

- пищевая ценность и строение куриного яйца;
- сбор, сортировка, основы переработки куриных яиц.

Тема 4. Технология хранения продукции животноводства (14 часов)

- основные способы хранения пищевых продуктов;
- вспомогательные средства, используемые при холодном хранении;
- режимы, сроки, условия хранения продукции животноводства.

Тема 5. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции (20 часов)

- основные сведения и понятия;
- требования, предъявляемые к сооружениям для хранения сельскохозяйственной продукции;
- продукция животноводства как объект хранения;
- сооружения для хранения продуктов животноводства.

Тема 6. Процессы и аппараты перерабатывающих производств (14 часов)

- общие представления о технологических процессах и аппаратах переработки сельскохозяйственной продукции;
- общие принципы устройства аппаратов;
- гидромеханические процессы переработки сельскохозяйственной продукции;
- механические процессы переработки сельскохозяйственной продукции;
- тепловые процессы переработки сельскохозяйственной продукции;
- массообменные процессы переработки сельскохозяйственной продукции;
- микробиологические процессы переработки сельскохозяйственной продукции.

Тема 7. Оборудование перерабатывающих производств (20 часов)

- общие сведения о технологическом оборудовании перерабатывающих производств;
- классификация, структура и основные требования к технологическому оборудованию перерабатывающих производств;
- технологическое оборудование для переработки продукции животноводства.

Тема 8. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия (14 часов)

- типы инфекционных агентов и микроорганизмов;
- классификация основных групп пищевых токсикантов;
- управление безопасностью пищевых ресурсов.

Тема 9. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки (16 часов)

- общие сведения о технохимическом контроле;
- технохимический контроль мяса, молока и продуктов их переработки;
- основные положения и порядок контроля санитарно-гигиенического состояния производства на перерабатывающих предприятиях.

Тема 10. Стандартизация и сертификация продукции животноводства (12 часов)

- нормативные документы по стандартизации;
- основы технического регулирования в Российской Федерации;
- оценка и подтверждение соответствия;
- стандартизация, оценка и подтверждение соответствия скота, птицы для убоя и мяса в тушах, полутушах, четвертинах;
- стандартизация и оценка соответствия молока;
- стандартизация и оценка соответствия яиц.

Тема 11. Развитие цифровых технологий в хранении и переработке продукции животноводства (2 часа)

- развитие цифровизации в перерабатывающей промышленности: понятие, виды;
- цифровые технологии в хранении и переработке продукции животноводства.

4. Организационно-педагогические условия реализации программы повышения квалификации

4.1. Учебно-методическое обеспечение

4.1.1. Рекомендуемые источники и литература:

1. Боларев Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: учебник / Б.П. Боларев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 365 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1078037. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1078037>. – Режим доступа: по подписке.

2. Вобликова Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 204 с. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206393>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Губаненко Г.А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / Г.А. Губаненко, Т.Л. Камоза. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2019. - 196 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819279>. – Режим доступа: по подписке.

4. Курочкина А.А. Оборудование перерабатывающих производств: учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков [и др.]. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 363 с.— (Высшее образование: Бакалавриат). — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1062370>. – Режим доступа: по подписке.

5. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева [и др.]; под общ. ред. О.А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 444 с. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пронин В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131052>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Сооружение и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства: учебное пособие / сост. У.В. Доржу. — Кызыл: ТувГУ, 2019. — 117 с. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156156>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. - 5-е изд., стер. - СПб.: Лань, 2020. - 624 с. - Текст: электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>.-Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология первичной переработки продукции животноводства: учебное пособие / составитель О. Н. Прохоров. — Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2017. — 189 с. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143054>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: учебник / под ред. А.Ф. Крисанова, Д.П. Хайсанова. - Москва: Колос, 2000. - 208 с.: ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений)

11. Третьяк Л.Н. Обеспечение безопасности и внутренний контроль качества пищевой продукции: учебное пособие / Л.Н. Третьяк. — Оренбург: ОГУ, 2019. — 321 с. — Текст: электронный — URL: <https://e.lanbook.com/book/160023>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.1.2. Электронные издания, цифровые образовательные ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань». - <https://e.lanbook.com>
2. Электронно-библиотечная система «Знаниум». - <http://znanium.com/>
3. Научная электронная библиотека eLibrary.ru. - <https://elibrary.ru/>
4. Мясной эксперт: независимый портал для специалистов мясной индустрии. - <https://meat-expert.ru/>
5. Журнал «Мясные технологии». - <https://mag.meatbranch.com/>.
6. Производители молочных продуктов и молока в России. - <https://productcenter.ru/producers/catalog-molochnyie-produkty-316>
7. Журнал «Переработка молока». - <http://www.milkbranch.ru/>
8. Молочная промышленность в России. - <http://milknet.ru/>
9. Молочное оборудование. - <https://selmash-mm.ru/>
10. Союз производителей пищевых ингредиентов. - <https://sppiunion.ru/journals/>.
11. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество». - www.stq.ru.
12. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии, Информационный портал по стандартизации. - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>
13. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». - <https://foodprom.ru/?ysclid=m6m1qsmah0178701986>.

4.1.3. Материалы для организации работы слушателей:

- презентации;
- опорные слайды;
- раздаточный печатный материал.

4.2. Материально-технические условия реализации программы

Материально-технические ресурсы института обеспечивают проведение аудиторных занятий (лекций, практических и семинарских занятий, консультаций и т.п). Слушателям предоставлена возможность пользования оборудованными аудиториями и компьютерными классами с выходом в интернет и доступом к электронно-библиотечной

системе, а также возможность использования оргтехники (копировально-множительные аппараты, сканеры, принтеры).

Для проведения лекций, практических занятий с использованием активных форм и методов обучения учебные аудитории оборудованы аудио-визуальными техническими средствами.

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
аудитория	лекции	компьютер, мультимедийный проектор, экран, маркерная доска
компьютерный класс	практические занятия	компьютеры

4.3. Кадровое обеспечение программы

Образовательный процесс обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее преподаваемому учебному курсу, и ученую степень или имеющими дополнительное профессиональное образование, профессиональную переподготовку, направленность которой соответствует преподаваемому учебному курсу, или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере (стаж научно-педагогической работы не менее трех лет, при наличии ученого звания без предъявления к стажу работы) и систематически занимающимися научной и/или научно-методической деятельностью или иной практической деятельностью, соответствующей направленности образовательной программы.

К образовательному процессу могут привлекаться специалисты из числа действующих руководителей и ведущих специалистов профильных организаций, учреждений.

Состав преподавателей и экспертов приведен в приложении 1.

4.4. Организация образовательного процесса

Реализация дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Технология переработки и хранения продукции животноводства» предусматривает проведение теоретических и практических занятий, а также самостоятельные занятия с применением дистанционных образовательных технологий.

Продолжительность занятий – 8 часов в день с перерывами 5-10 мин., кофе-паузой и обедом продолжительностью 1 час.

4.5 Описание самостоятельной работы слушателей

Основной целью самостоятельной работы слушателей является улучшение профессиональной подготовки. В ходе организации самостоятельной работы слушателей преподавателями рекомендуются следующие формы:

- изучение литературы и подготовка к лекциям, практическим занятиям;
- изучение в рамках программы курса тем и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия;
- самостоятельное изучение темы в рамках «круглых столов»;
- подготовка слушателей ко всем видам контрольных испытаний, в том числе текущему, промежуточному и итоговому контролю.

Для контроля самостоятельной работы слушателей используются следующие формы:

- индивидуальные беседы и консультации с преподавателем;
- тестирование;
- проверка знаний на промежуточном этапе;

– выборочная проверка заданий.

В ходе самостоятельной работы слушатели могут пользоваться рекомендованными данной программой учебно-методической базой института, информационными ресурсами и иными материалами.

5. Оценка качества освоения программы повышения квалификации

5.1. Формы контроля и аттестации

Оценка качества проводится в отношении соответствия результатов освоения программы повышения квалификации заявленным целям и планируемым результатам обучения.

Учебным планом дополнительной профессиональной программы повышения квалификации предусмотрена итоговая аттестация. Оценка качества освоения программы проводится в форме зачета.

Для реализации программы предусмотрено создание оценочных материалов, которые включают вопросы для собеседования или тестирования, позволяющие оценивать уровень освоения профессиональных компетенций.

По результатам аттестационных испытаний выставляется оценка по двухбалльной системе: «зачтено», «не зачтено».

Критерии оценки знаний слушателей при проведении зачета.

В качестве критерия оценки знаний слушателей выбрана следующая система:

«Зачтено» - выставляется при условии, если слушатель показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает, и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если слушатель показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Описание шкалы оценивания уровня овладения слушателями компетенций на этапе зачета с использованием теста

Оценка	Характеристика ответа слушателя (количество правильных ответов)
Зачтено	60 - 100 % правильных ответов
Не зачтено	Менее 60 % правильных ответов

5.2. Оценочные материалы для проведения аттестации

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Требования нормативной и законодательной базы, предъявляемые к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
2. Общие понятия о качестве мяса.
3. Основные требования к подготовке, транспортировке и сдаче убойных животных.
4. Технология убоя КРС, свиней, птицы.

5. Оценка качества туш и их санитарная обработка.
6. Технология производства мясных полуфабрикатов.
7. Технология производства колбас.
8. Технология производства мясных консервов.
9. Химический состав молока, его качественные показатели.
10. Механическая обработка молока.
11. Тепловая обработка молока.
12. Технология производства пастеризованного и стерилизованного молока.
13. Технологические процессы производства кисломолочных напитков.
14. Технология производства творога, сметаны, сыров.
15. Технология переработки яиц.
16. Холодильники для хранения продукции животноводства.
17. Оборудование для хранения мясомолочной продукции.
18. Оборудование подготовительных, основных технологических и финишных операций.
19. Методы контроля качества пищевых продуктов и сырья.
20. Контроль технологического процесса и готовой продукции.
21. Стандартизация и сертификация продукции животноводства.
22. Преимущества цифровых технологий в перерабатывающей промышленности.
23. Цифровые технологии в перерабатывающей промышленности, используемые на предприятиях Томской области.

5.3 Условия актуализации программы

Высокий уровень качества подготовки слушателей по данной программе обеспечивается путем использования современных образовательных технологий:

- электронного и мультимедийного обучения;
- практико-ориентированного подхода;
- интерактивных форм и методов обучения (круглых столов, форумов, дискуссий и т.п.);
- экспертно-консультационного сопровождения слушателей на протяжении всего периода обучения.

6. Оценка качества реализации программы повышения квалификации

Оценочная анкета, предлагаемая слушателям, обеспечивает оценочную экспертизу реализованной дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (см. Приложение 2).

Разработчик: Николаева Наталия Юрьевна, кандидат биологических наук, доцент, доцент КМиА ФГБОУ ДПО ТИПКиА.

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по УМР

Заведующий УМО

Заведующий кафедрой

Е.Е. Бугаева

Л.А. Мандрик

О.М. Керб

**Кадровое обеспечение
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Технология переработки и хранения продукции животноводства»**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, ученое звание	Основное место работы, должность	Место работы и должность по совместительству
1.	Керб Ольга Мартыновна	канд. экон. наук, доцент	Томский СХИ филиал, доцент	доцент, заведующий КМиА ФГБОУ ДПО ТИПКиА
2.	Николаева Наталия Юрьевна	канд. биол. наук, доцент	Томский СХИ филиал, доцент	доцент КМиА ФГБОУ ДПО ТИПКиА
3.	Степанов Игорь Витальевич			старший преподаватель КМиА ФГБОУ ДПО ТИПКиА

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**



**ТОМСКИЙ ИНСТИТУТ
ПЕРЕПОДГОТОВКИ КАДРОВ
И АГРОБИЗНЕСА**

Оценочная анкета слушателя

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации:
«Технология переработки и хранения продукции животноводства»

1. Открытость и доступность информации об организации, осуществляющей образовательную деятельность

№	Показатели	Да	Нет
1	Информация о деятельности организации, осуществляющей образовательный процесс, размещена на стендах в помещении организации		
2	Информация о ТИПКиА размещена на официальном сайте организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»		
3	На сайте организации присутствует информация о дистанционных способах обратной связи с получателями услуг		
4	Наличие на сайте организации сведений о контактных телефонах, адресах электронной почты, электронных сервисах (форма для подачи электронного обращения)		
5	Наличие технической возможности выражения получателем услуг мнения о качестве условий оказания услуг организацией		

2. Комфортность условий, в которых осуществляется образовательная деятельность

№	Показатели	Да	Нет
1	Наличие комфортной зоны отдыха, оборудованной соответствующей мебелью		
2	Наличие и понятность навигации внутри организации		
3	Наличие и доступность питьевой воды, санитарно-гигиенических помещений		
4	Санитарное состояние помещений организации		
5	Транспортная доступность (возможность доехать до организации на общественном транспорте, наличие парковки)		

3. Доброжелательность, вежливость работников

№	Показатели	Да	Нет
1	Удовлетворены ли Вы доброжелательностью, вежливостью работников организации, обеспечивающих первичный контакт и информирование при обращении в организацию		
2	Удовлетворены ли Вы доброжелательностью, вежливостью работников		

	организации, обеспечивающих непосредственное оказание образовательных услуг		
3	Удовлетворены ли Вы доброжелательностью, вежливостью работников организации при использовании дистанционных форм взаимодействия		

4. Удовлетворенность условиями ведения образовательной деятельности организации

№	Показатели	Да	Нет
1	Удовлетворены ли Вы организационными условиями предоставляемых услуг		
2	Удовлетворены ли Вы в целом условиями оказания услуг в организации		
3	Готовы ли Вы рекомендовать организацию родственникам и знакомым		

5. Организация обучения

№	Показатели	Да	Нет
1	Информацию о проведении обучения я получил(а) на сайте организации		
2	Расписание, информация о программе обучения и преподавателях мне были доступны на информационных ресурсах организации		
3	Я получил(а) все ответы на вопросы, касающиеся обучения		
4	Я считаю, что организацию обучения можно было сделать лучше		

6. Содержание программы

№	Показатели	Да	Нет
1	Вся информация по программе мне была интересна		
2	Часть тем я бы убрал(а) из программы		
3	Я считаю, что необходимо добавить некоторые важные темы		

Мнение по содержанию:

Какие важные темы стоит добавить в программу _____

Какие темы можно убрать из программы обучения: _____
